

Szafa mroźnicza 1-drzwiowe z centralnym chłodzeniem GN 2/1 700L 5,10 kWh 695x830x2020 Linia 690 Plus AHK OT069 P001 Rilling

Producent: Rilling

Nr referencyjny: AHK OT069 P001

Cechy produktu
Długość (mm): 695
Głębokość (mm): 830
Wysokość (mm): 2020
Zasilanie elektr. (centralne chł.): 150W / 230V
Pojemność (l): 700L
Pojemność [GN]: GN 2/1
Temperatura otoczenia (°C): +16°C /+40°C
Czynnik chłodniczy: R290
Moc chłodnicza (W): 670W temp. odpar. -30°C
Zużycie energii (kWh/h): 5,10 kWh / 24h
Kolor: Srebrny
Akcesoria: 4 Ruszty powlekane 530x650mm (GN 2/1), oświetlenie LED, zamek

Szafa mroźnicza GN 2/1 do centralnego chłodzenia, pełne drzwi – Linia 690 Plus AHKMT069P001 RILLING

Wydajna szafa mroźnicza gastronomiczna GN 2/1 przeznaczona do pracy w systemach centralnego chłodzenia. Zapewnia stabilne warunki przechowywania produktów mrożonych, pomaga ograniczyć straty i ułatwia organizację pracy w profesjonalnej kuchni.

Model **AHKMT069P001 RILLING** z linii **690 Plus** został wyposażony w wymuszony obieg powietrza, dzięki któremu temperatura jest równomiernie rozprowadzana w całej komorze.

Automatyczne odszranianie, odparowanie kondensatu gorącym gazem oraz elektroniczne sterowanie z cyfrowym wyświetlaczem ograniczają obsługę i zwiększają wygodę codziennego użytkowania.

⭐ Najważniejsze zalety

- **Wersja do centralnego chłodzenia**
- **Standard GN 2/1 i pojemność 700 l**
- **Równomierne mrożenie dzięki wymuszonej cyrkulacji powietrza**
- **Automatyczne odszranianie ograniczające obsługę**
- **Parownik umieszczony poza komorą – większa przestrzeń użytkowa**
- **Solidna konstrukcja do intensywnej pracy w gastronomii**

❄️ System chłodzenia i technologia

Szafa została przygotowana do pracy w systemie centralnego chłodzenia z odpływem kondensatu. Wymuszony obieg powietrza zapewnia równomierne warunki mrożenia w całej komorze, co wspiera bezpieczne przechowywanie produktów. Automatyczne odszranianie i odparowanie kondensatu gorącym gazem ograniczają konieczność ręcznej obsługi, a sterowanie z cyfrowym wyświetlaczem pozwala wygodnie kontrolować parametry pracy urządzenia.

- centralne chłodzenie z odpływem kondensatu
- wymuszony obieg powietrza

- automatyczne odszranianie
- odparowanie kondensatu gorącym gazem
- regulacja z cyfrowym wyświetlaczem
- parownik umieszczony poza komorą chłodniczą

?? Dla kogo jest ta szafa

To rozwiązanie dla lokali i zapleczy gastronomicznych, w których liczy się stabilna temperatura, duża przestrzeń użytkowa oraz niezawodna praca w wymagających warunkach.

- restauracje
- hotele
- kuchnie zbiorowego żywienia
- zakłady produkcji żywności
- profesjonalne zaplecza gastronomiczne

?? Dane techniczne

Model / nr artykułu MHRM/T069P001

Typ urządzenia GN 2/1
Wariant chłodzenia
Wymiary (S x G x W)
Pojemność
Moc chłodnicza (par. -30°C)
Zakres temperatur
Temperatura otoczenia
Zużycie energii

Zasilanie (centralne chłodzenie) 750 W / 230 V
Klasa klimatyczna 5
Standard Standard prawej strony

?? Wyposażenie standardowe

- 4 ruszty powlekane 530 × 650 mm (GN 2/1)
- oświetlenie LED
- zamek

?? Konstrukcja i higiena

- wykonanie higieniczne z zaokrąglonymi krawędziami
- wytłaczana podłoga komory
- parownik umieszczony poza komorą chłodniczą
- grubość izolacji korpusu: 81 mm
- możliwość montażu 17 półek z odstępem 75 mm

? Możliwości doposażenia

Urządzenie można dopasować do układu pracy oraz sposobu zarządzania zapleczem chłodniczym.

- zawiasy z lewej strony
- moduł Bluetooth
- moduł Wi-Fi
- moduł RS 485
- możliwość montażu na kółkach lub nóżkach

Zastosowanie: Idealna do restauracji, hoteli, zakładów produkcji żywności i profesjonalnych kuchni pracujących w systemach centralnego chłodzenia, gdzie wymagane jest stabilne i niezawodne mrożenie produktów.